



TURBISCAN LAB
STABILITY & SIZE



RHEOLASER MASTER
MICRORHEOLOGY



PROJET CO-FINANCÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE



RHEOLACT'

NOUVELLE APPROCHE ANALYTIQUE POUR LA CARACTÉRISATION DES PHÉNOMÈNES RHÉOLOGIQUES
IMPLIQUÉS DANS LES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES : LE CAS PRODUITS LAITIERS

STABILITY & SIZE

MICRORHEOLOGY

RHEOLOGY ON CHIP